MagnificaS SUPERIORE
Compact Full Automatic Espresso Machine

デロンギ
マグニフィカ S スペリオレ
コンパクト全自動エスプレッソマシン 家庭用



型式番号 **ECAM23420**

※本体の型式番号「ECAM23420」の後に続くアルファベットは色番号を表すものです。

本書に記載の内容は、改善のために予告なく変更する場合があります。



Made in Italy

取扱説明書

保証書付

このたびは、デロンギ 製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、保証書（裏表紙）とともに大切に保管してください。

特長

ボタン一つでお手軽エスプレッソ

デロンギのエスプレッソマシンなら、ボタン一つでエスプレッソができあがります。コーヒーミルはもう必要ありません。お好きなコーヒー豆を用意するだけで、本格的なエスプレッソをお楽しみいただけます。

給湯機能でもっと便利に、もっと美味しく

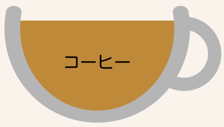
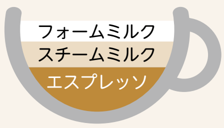
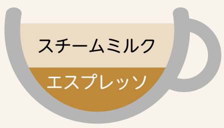
お湯だけを出すこともできるので、エスプレッソをいれる前にカップを湯煎して温めておけば、より香り高いエスプレッソを味わうことができます。

忙しい朝、コーヒーをいれるのに時間をとられていませんか？

タイマーでお目覚めの時間に電源を入れておけば、忙しい朝でも、すぐにコーヒーをいれることができます。

エスプレッソだけではありません

きめ細かい泡のフォームミルクでカプチーノを、温かいスチームミルクでカフェラテをつくることができます。また、カフェ ジャポーネボタンで、香り高いレギュラーコーヒーも簡単にいれられます。デロンギのエスプレッソマシンなら、いろいろなコーヒーをお楽しみいただけます。

		つくりかた
エスプレッソコーヒー		16 ページ
カフェアメリカーノ		18 ページ
カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）		19 ページ
カプチーノ エスプレッソに泡立てた温かい牛乳（フォームミルク）を注いだものです。		21 ページ
カフェラテ エスプレッソに温めた牛乳（スチームミルク）を加えたものです。		23 ページ

もくじ

使う前に

使う

こんなときは

安全上のご注意

各注意事項を、必ずお守りください

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いによって、「警告」「注意」の 2 つに分け、明示しています。

⚠ 警告	誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの
⚠ 注意	誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの

4. 各注意事項には、「禁止」、「指示」を促す絵表示が付いています。

図の説明

禁　止	してはいけないことを示します。	指　示	必ずしなければいけないことを示します。

電源コード・電源プラグの扱いかた

⚠ 警告

禁　止

● **ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
（感電・けがの原因）

● **電源プラグ・電源コードが破損した場合や、コンセントの差し込みがゆるい場合は使用しない**
（火災・感電の原因）

● **電源プラグ・電源コードを破損させない**
（火災・感電の原因）
・傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない
・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない
・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
・高温部に近づけたり、水につけたり、水をかけたりしない

⚠警告

禁止

- **延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない**
（火災の原因）

指示

- **定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使う**
（火災の原因）
- **電源プラグの刃や取り付け面にゴミやホコリが付いた場合は、電源プラグを抜き、ゴミやホコリを取る**
（火災・感電の原因）
- **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
（火災・感電の原因）

⚠注意

指示

- **電源プラグをコンセントから引き抜くときは、コードを持たずに電源プラグを持つ**
（火災・感電の原因）

使う前の確認

⚠警告

禁止

- **子供など取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使ったりしない**
（感電・けがの原因）
- **分解・修理・改造はしない**
（感電・けが・火災・ショートの原因）
- **水につけたり、水をかけたりしない**
（ショート・感電の原因）
- **他の用途で使用しない、また、業務用として使用しない**
（火災・感電・故障の原因）
本製品の用途は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による牛乳の泡立てや温めなど、家事専用（家庭用電気製品）です。

（つづく）

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

禁止

- **不安定な場所や熱に弱いテーブルや敷物の上では使用しない**
（火災・やけどの原因）
- **火気の近くで使わない**
（火災の原因）
- **壁や家具の近くで使わない**
（蒸気や熱によって壁や家具が変色・変形する原因）
- **水道や熱源の近く、屋外や湿気の多い場所、特殊な環境（硫化ガスの発生する場所、塩害などのおそれがある場所）で使用しない**
（火災・感電・故障の原因）
- **他の製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない**
（けが・やけどの原因）
- **グラインダー作動中（豆が挽かれているとき）に豆ホッパーの中に指などを入れない**
（けがの原因）

使う

⚠警告

禁止

- **コーヒー抽出口やフロッサーから出るコーヒー、お湯、スチーム（蒸気）に手などを近づけない**
（やけどの原因）
- **コーヒーの抽出中、または給湯中にトレイを引き出さない**
（やけどの原因）

指示

- **故障・異常時には、すぐに使用を中止する**
（火災・感電の原因）
スイッチを切って電源プラグを抜き、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター（39 ページ参照）にご相談ください。
（異常・故障例）
・煙が出たり、変なにおいがしたりする
・電源コード・電源プラグが異常に熱い
・電源コード・電源プラグが変形・破損した
・本体が落下したり、衝撃を受けたりした
・この取扱説明書に従って使用しても、正常に機能しない

⚠注意

禁止

- **使用中や使用後しばらくは抽出口やフロッサーに触れない**
（やけどの原因）
- **本体や本体操作部に水やコーヒーをこぼさない**
（ショート・感電の原因）
万一こぼした場合は、すぐに電源を切り使用を中止する。その後、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター（39 ページ参照）にご連絡ください。

使った後

⚠注意

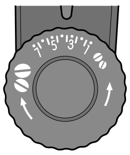
指示

- **お手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う**
（高温部に触れると、やけどの原因）
※フロッサーの洗浄、手動内部洗浄、石灰の除去の場合を除く
- **長期間使用しない場合は、電源プラグをコンセントから抜く**
（感電・火災の原因）

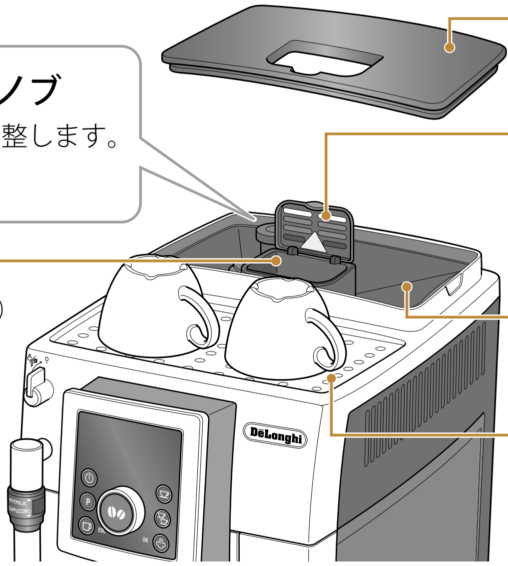
各部のなまえ

本体各部

【本体天面】



グラインダーノブ
豆の挽き具合を調整します。
（15 ページ）



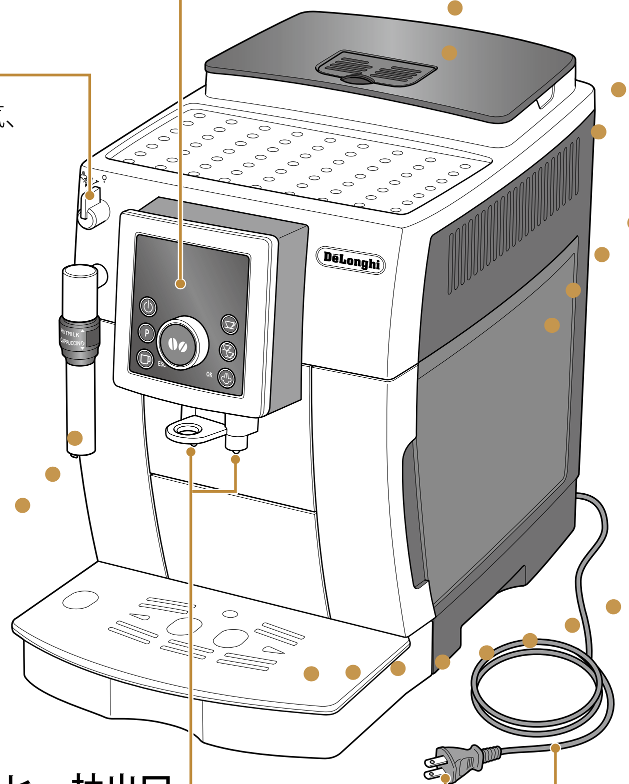
豆ホッパーふた

パウダー投入口ふた
※すき間はふさがないでください。
（蒸気が抜けず、コーヒー粉がかたまって故障の原因）

パウダー投入口
コーヒー粉（挽いたコーヒー豆）を入れます。

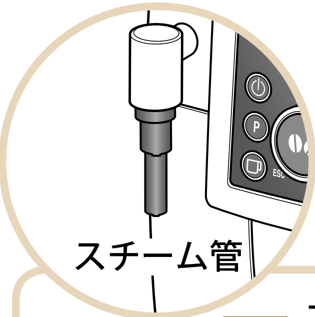
豆ホッパー
挽いていないコーヒー豆を入れます。

カップトレイ
これから使うカップを置くことができます。
（カップを温めることはできません）



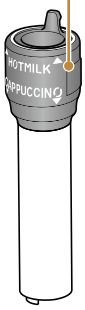
コントロールパネル

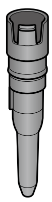
スチームつまみ
牛乳の泡立て・温めのための蒸気、またはお湯を出すときに使います。



スチーム管

フロス調整つまみ
カプチーノ用のフロスミルク、またはカフェラテ用のスチームミルクをつくるときに使います。
（21 ページ）





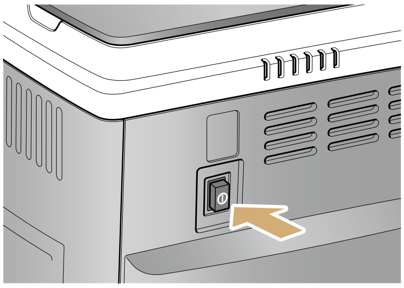
フロッサー　**スチームノズル**
牛乳の泡立て・温めのための蒸気が出ます。お湯を出す場合は、はずします。（18 ページ）

コーヒー抽出口
コーヒーを抽出するときに、カップの高さに合わせて上下に調節が可能です。

電源プラグ

電源コード

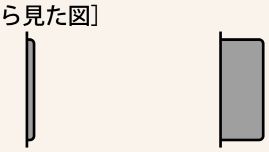
【本体背面】



主電源スイッチ

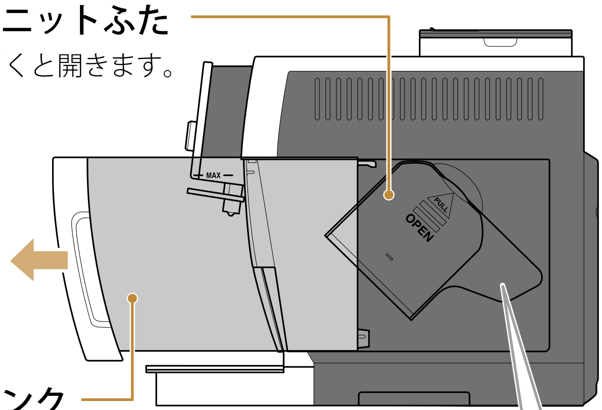
主電源の入／切ができます。主電源が切れた状態でコントロールパネルの電源ボタンを押しても、電源は入りません。主電源を入れてから、電源ボタンを押してください。

［横から見た図］



主電源を入れる　　主電源を切る

【本体側面】



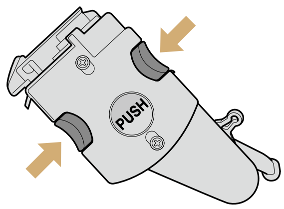
抽出ユニットふた

手前に引くと開きます。

給水タンク

コーヒーをいれるための水を入れます。手前に引くと、はずれます。

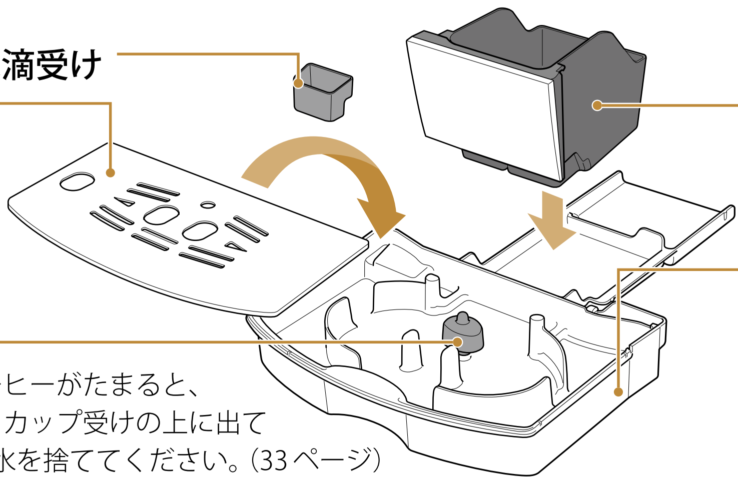
※水は毎日取り替えてください。（においの原因）



抽出ユニット

赤いボタン 2 カ所を同時に押しながら手前に引くと、はずれます。

※電源ボタン ⏻ をオフにしたときのみ操作可能



水滴受け

カップ受け

カス受け

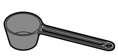
トレイ

内部洗浄で排出される水などがたまります。手前に引き出すと、はずれます。

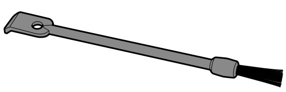
水位計

トレイに水やコーヒーがたまると、浮き上がります。カップ受けの上に出てきたら、トレイの水を捨ててください。（33 ページ）

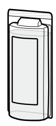
付属品



計量スプーン



クリーニングブラシ



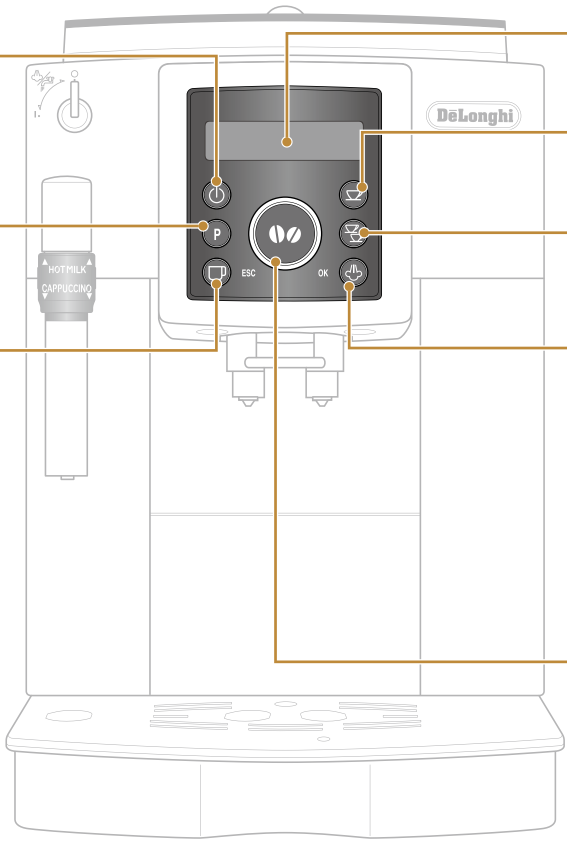
全自動エスプレッソマシン用除石灰剤



水硬度チェッカー

各部のなまえ（つづき）

コントロールパネル



電源ボタン
主電源スイッチが入っているときに、電源の入／切ができます。

プログラムボタン
（25 ページ）

カフェ ジャポーネボタン
レギュラーコーヒーに近い風味のコーヒーが抽出されます。

- **カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）をいれるとき**：押します。（19 ページ）
- **プログラムモードのとき**：設定の中止や、プログラムモードを終了させます。（25 ページ）

ディスプレイ

1 杯抽出ボタン
（17 ページ）

2 杯抽出ボタン
（17 ページ）

スチーム／ OK ボタン

- **蒸気を出すとき**：スチームつまみを操作する前に押します。（21 ページ）
- **プログラムモードのとき**：設定メニューの選択や設定の確定をします。（25 ページ）

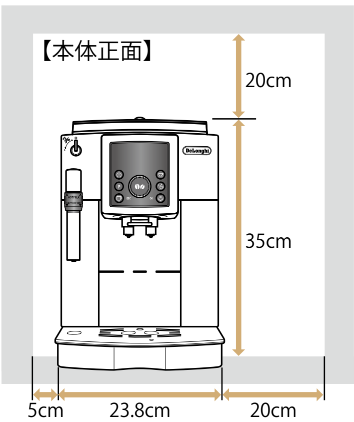
コントロールノブ

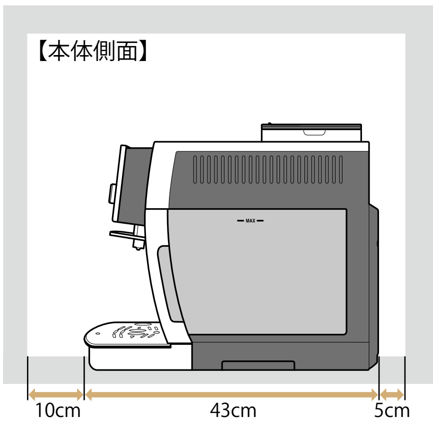
- **コーヒーの抽出量を選ぶとき**：回します。（15 ページ）
- **コーヒーの濃さを選ぶとき**：押します。（15 ページ）
- **設定メニューを選ぶとき**：回します。（25 ページ）

初めて使う前にすること

左・後ろを 5cm 以上、右・上を 20cm 以上あけてください。

設置する





- 室温が 0℃以下になる場所に設置しないでください。（水が凍り、故障の原因）
- 本製品は、実際に工場で 1 台 1 台豆を使った抽出試験を行って出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーのカスが付着していることがありますが、ご了承ください。

電源スイッチは２つあります。
電源を入れるときは、先に背面の主電源スイッチを押して、電源を入れてください。

電源を入れる

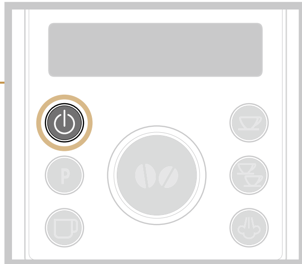
1 電源プラグをコンセントに差し込む

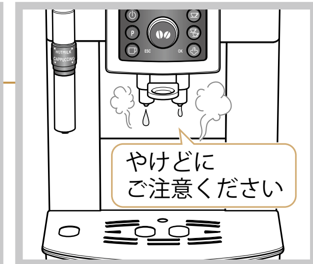
2 主電源スイッチを押して、主電源を入れる


【本体背面】

- 「セルフチェックチュウ」と表示されます。

3  を押す

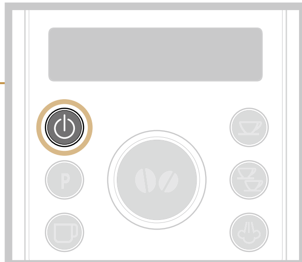




- 「ヨネツチュウ　シバラクオマチクダサイ」と表示されます。表示が消えると、操作可能です。
- 電源を入れてしばらくすると自動で内部洗浄が始まり、終わるまで操作できません。
- 初めて電源を入れたときは、12 ページを参照して空気抜きを行ってください。

電源を切る

1  を押す



- 電源を切ると自動で内部洗浄が始まり、終わると電源が切れます。

2 主電源スイッチを押して、主電源を切る

- 長期間使わない場合は、主電源スイッチを切った後、電源プラグを抜いてください。
（主電源を切ることで、消費電力をゼロにできます）

内部洗浄について

- 電源の入／切時には、お湯による水の通り道の洗浄が行われます。
※本体が温まっている状態では、電源の入／切をしても自動内部洗浄が行われない場合があります。
- コーヒーの温度を上げたいときなど、手動で内部洗浄することができます。（26 ページ）

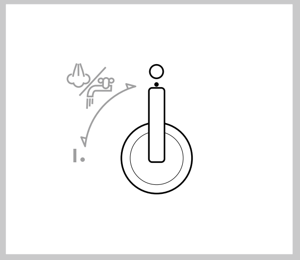
容量が 100ml 以上のカップをコーヒー抽出口の下に置いてください。
洗浄が始まると、「**ナイブセンジョウ**」と表示され、コーヒー抽出口からお湯が出ます。
終了するまで操作できません。終了すると、「**ナイブセンジョウ**」の表示が消えます。

初めて使う前にすること（つづき）

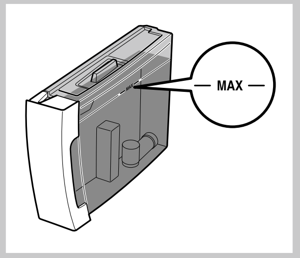
空気抜き

1 容量が 100ml 以上のカップを用意する

2 スチームつまみが閉じていることを確認する

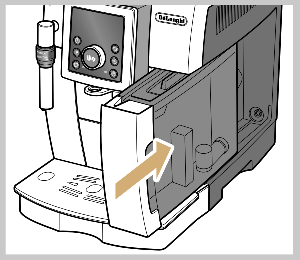


3 給水タンクを手前に引いて本体からはずし、「MAX」の位置まで水を入れる



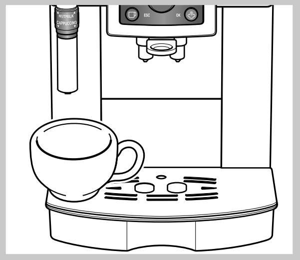
4 給水タンクを取り付ける

●しっかりと本体に押し込んでください。



5 電源を入れる（11 ページ）

6 カップをフロッサーの下に置く

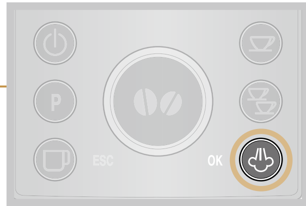


7 「スチームツマミヲ　マワス」と表示されたら、スチームつまみを開く



8 「キュウトウ　ヨロシイデスカ？」と表示されたら、（OK）を押す

●フロッサーからお湯が出ます。



9 給湯が止まったら、スチームつまみを閉じる

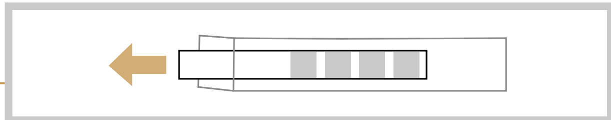
●カップにたまったお湯は、トレイに捨てないでください。



水硬度の設定

このエスプレッソマシンには、石灰の除去（除石灰）が必要になると、ディスプレイでお知らせする機能があります。水硬度の設定をしておけば、除石灰の時期がより正確になります。

1 水硬度チェッカーを袋から取り出す

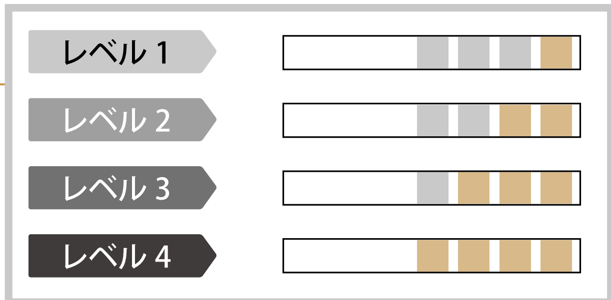


2 コーヒーをいれるときに使う水に水硬度チェッカーを約 1 秒間浸した後、取り出す

3 水硬度チェッカーを軽く振り、約 1 分待つ

4 ピンク色になった四角の数を確認する

●ピンク色になった四角の数が水硬度です。



5 (P) ボタンを押す

6 コントロールノブを回して「ミズコウドセッテイ」を表示させ、（OK）を押す

7 コントロールノブを回して 4 で確認したレベルを表示させ、（OK）を押す

●設定終了です。

8 （ESC）を押す

美味しいエスプレッソのために

美味しいエスプレッソとは

「クレマ」という表面を覆う細かい泡と、その色でエスプレッソのよさが分かります。理想的なクレマはクリーミーで、褐色または焦げ茶色に近いキャメル色をしています。グラニュー糖をのせてもすぐに沈まない厚みのあるクレマなら、エスプレッソの香りが閉じ込められ、また冷めにくくもなり、美味しいエスプレッソを楽しむことができます。

材料と道具



コーヒー豆

エスプレッソ用として売られているもの、やや深煎りのコーヒー豆（ハイロースト、シティロースト、フルシティローストなど）が適しています。

新鮮なものを 2 ～ 3 週間程度で使い切れる量で買い、開封後は密封できる容器に入れて冷暗所で保存します。挽いたコーヒー豆を使う場合は、極細挽きや細挽きをお使いください。



水

新鮮な水道水（浄水器を通したものを含む）や軟水のミネラルウォーター（硬度 90mg/L 以下）をお使いください。硬水を使うと石灰分がたまりやすくなり、故障の原因となります。



カップ

厚みがあり、底がすぼまった形のものが適しています。

エスプレッソは冷めると味が変わりやすいので、厚みのある冷めにくいものを選びましょう。また、エスプレッソをいれる前に湯煎をして温めておくと、より冷めにくくなります。（18 ページ）

容量は、エスプレッソには 60mL 前後、カプチーノやロングコーヒーには高さ 14cm 以内で 180mL 前後のカップが適しています。



牛乳

新鮮な、成分無調整で乳脂肪分 3.0%以上の牛乳をお使いください。加工乳や低脂肪乳、一度温めた牛乳では、うまく泡立ちません。

また、牛乳は使う直前まで冷蔵庫に入れておきましょう。



ミルクジャグ

厚手のステンレス製をおすすめします。ステンレス製は、陶器などよりも手で温度を感じやすいためです。

使う牛乳の倍の容量のあるものをご用意ください。

コーヒーの濃度と抽出量の設定

濃度は5種類、抽出量は4種類から選ぶことができます。お好みの一杯を「マイコーヒー」に登録すれば、ワンタッチでお好きなコーヒーをいれられます。「マイコーヒー」の登録のしかたは、18ページをご覧ください。

1  を回して、抽出量を選ぶ

●次の5種類から選ぶことができます。挽いたコーヒー豆を使う場合は、「コーヒーパウダー」を選んでください。（1杯あたりの目安）

種類	抽出量（目安）	濃さ
マイコーヒー	約30mL（出荷時設定） お好みで約20～180mLの間で調整可能	--
エスプレッソ	約40mL	**濃い**
エスプレッソ LARGE	約60mL	↑
ロングコーヒー	約90mL	↓
ロングコーヒー LARGE	約120mL	薄い

●カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）はノブを回して、種類（抽出量）を選択してください。次の5種類から選ぶことができます。

種類	抽出量（目安）	濃さ
マイコーヒー	約100mL（出荷時設定） お好みで約100～250mLの間で調整可能	--
エスプレッソ	約125mL	**濃い**
エスプレッソ LARGE	約175mL	↑
ロングコーヒー	約210mL	↓
ロングコーヒー LARGE	約250mL	薄い

2  を押して、濃度を選ぶ

●次の5種類から選ぶことができます。挽いたコーヒー豆を使う場合は、「コーヒーパウダー」を選んでください。

濃度	コーヒー豆の量（目安）			濃さ
	1杯抽出	2杯抽出	カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）	
EX マイルド	約6g	約10g	約6～10g	薄い
マイルド	約8g	約11g	約8～11g	↑
スタンダード	約9g	約12g	約9～12g	
ストロング	約10g	約13g	約10～15g	↓
EX ストロング	約11g	約14g	約11～16g	**濃い**

・カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）機能では同じ濃度をお選びだたいても、抽出量に合わせて豆量が変動します。
・抽出量が増えれば抽出量と比例し、豆量も一定量増えます。

豆の挽き具合の調整（通常は出荷時の設定のままお使いください）

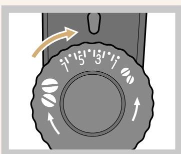
通常、この調整は必要ありません。コーヒーが薄すぎたりクリーミーではなかったりする場合や、抽出ユニットを掃除（30ページ）しても抽出が遅すぎる場合は、グラインダーノブで調整してください。

お願い

● グラインダーノブは、豆が挽かれているとき（グラインダーが作動中のとき）だけ動かすことができます。それ以外のときに動かすと、故障の原因となります。グラインダーノブを回すときは、1度に1目盛以上回さないでください。故障の原因となります。

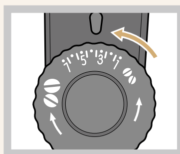
コーヒーが抽出されない、抽出が極端に遅い場合

1. グラインダーノブを1目盛だけ時計回りに回す



コーヒーが薄い、よりクリーミーにしたい場合

1. グラインダーノブを1目盛だけ反時計回りに回す



● 調整した後は、コーヒーを2杯以上抽出しないと効果が得られません。2杯以上で抽出しても効果が得られない場合は、もう一度調整してください。

挽いていないコーヒー豆を使って
エスプレッソをいれる

用意するもの

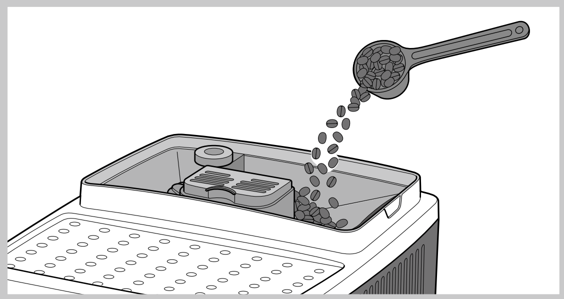
- コーヒー豆
- 水：給水タンクに入れる
- カップ

お願い

フレーバーコーヒーや、冷凍庫・冷蔵庫から出したばかりのコーヒー豆は使わないでください。故障の原因となります。

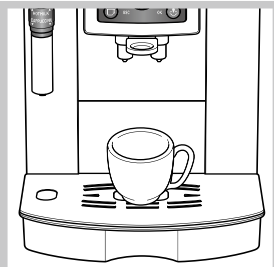
1 電源を入れる（11 ページ）

2 コーヒー豆を豆ホッパーに入れる

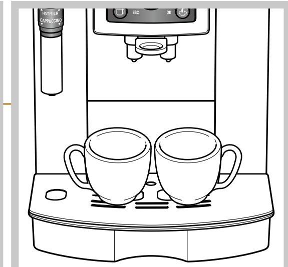


3 カップ受けにカップを置く

- 1 杯の場合でも、両方のコーヒー抽出口からコーヒーが出ます。



【1 杯の場合】



【2 杯の場合】

ヒント

抽出を途中で止めたい

▶ （ボタン）または（ボタン）を押してください。

もっと熱いコーヒーが飲みたい

▶内部洗浄を行い、本体内部を温めます。（26 ページ）

▶抽出温度を「**タカメ**」に設定します。（28 ページ）

▶給湯機能（18 ページ）を使って、カップにお湯を入れて温めます。

4 を回して抽出量を選ぶ

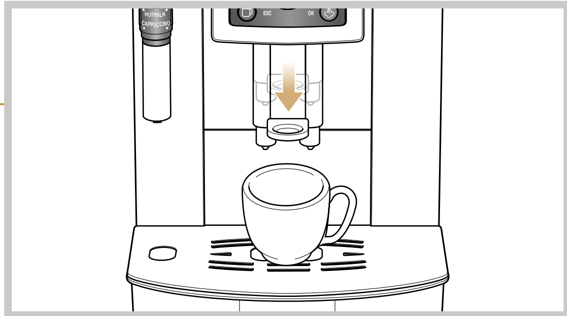
● 詳しくは、15 ページをご覧ください。

5 を押して濃さを選ぶ

● 詳しくは、15 ページをご覧ください。

6 コーヒー抽出口を下げてカップに近づける

● カップの壁面に近づけるほどコーヒーがクリーミーになります。



7 または を押す

● 豆が挽かれた後、コーヒーの抽出が始まり、選んだカップ数と抽出の進行状況がディスプレイに表示されます。
● 抽出が終わると、自動で止まります。



【1 杯抽出の場合】

使う

抽出量を増やしたい

▶抽出終了後（ディスプレイのバーが最大になって、ポンプの作動音が止まった後）約 3 秒以内に、 または を押してください。押している間だけ、抽出されます。

※「**シバラク オマチクダサイ**」と表示された後は、ボタンを押しても量は増やせません。

「マイコーヒー」の登録

コーヒーの濃度にお好みの抽出量を組み合わせて、「マイコーヒー」として登録すれば、濃度と抽出量を毎回調整する必要がありません。

1 カップ受けにカップを置く

2 を回して、「マイコーヒー」を選ぶ

3 を約 8 秒間押し続け、「リョウセッテイ」と表示されたら、ボタンから指を離す

- 「マイコーヒー 1 パイ」と表示され、コーヒーの抽出が始まります。

4 お好みの量までコーヒーが抽出されたら、もう一度 を押す

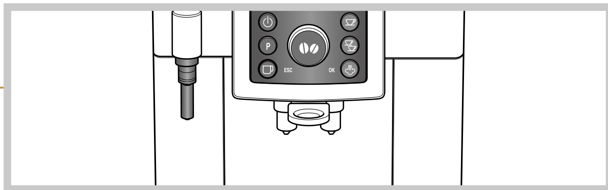
- コーヒーの抽出が止まり、この抽出量で「マイコーヒー」に登録されました。

お湯を出す（給湯機能）

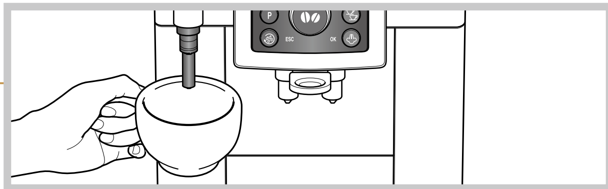
カフェアメリカーノをつくったり、カップを温めたりするときにお使いください。

1 フロッサーとスチームノズルを取りはずす（31 ページ）

（31 ページ）

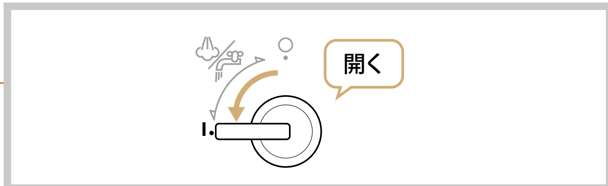


2 カップなどをスチーム管の下に近づける



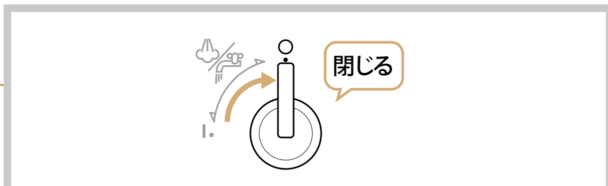
3 スチームつまみを開く

- 「**キュウトウ**」と表示され、スチーム管からお湯が出ます。
- マシンが温まっていない場合は、お湯が出るまでに 10 ～ 20 秒程かかることがあります。

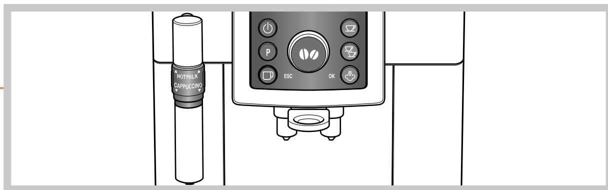


4 スチームつまみを閉じる

- お湯が止まります。



5 フロッサーとスチームノズルを取り付ける（31 ページ）



香り高いレギュラーコーヒー

カフェ ジャポーネをいれる

用意するもの

- コーヒー豆
- 水：給水タンクに入れる
- カップ

1 コーヒー豆を豆ホッパーに入れる

- コーヒー粉は使えません。

2 を回して抽出量を選ぶ

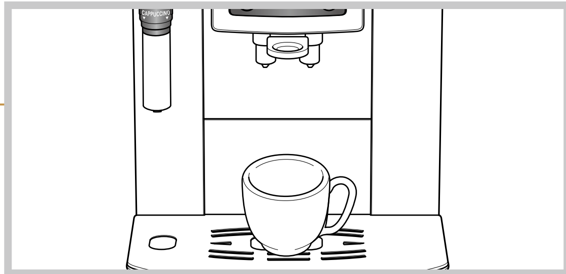
- 詳しくは、15 ページを参照してください。

3 を押して濃さを選ぶ

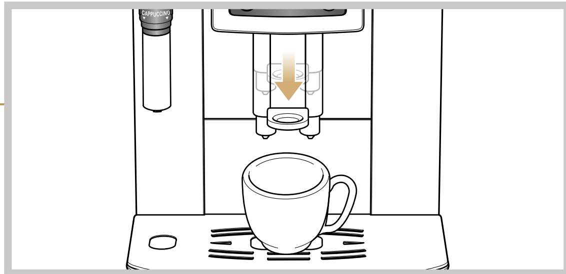
- 詳しくは、15 ページを参照してください。

4 カップ受けにカップを置く

- カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）は 1 杯ずつしか、いれることができません。



5 コーヒー抽出口を下げて、カップに近づける



6 を押す

- 豆が挽かれた後、コーヒーの抽出が始まり、抽出の進行状況がディスプレイに表示されます。
- 抽出が終わると、自動で止まります。



ヒント

お好きな量のカフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）をいれる

▶ 18 ページを参照してマイコーヒーの量を設定後、を回して「マイコーヒー」を選んでからカフェ ジャポーネボタンを押してください。

コーヒー粉を使っていれる

用意するもの

- コーヒー粉　※インスタントコーヒーやココアパウダーなどは使わないでください。故障の原因となります。
- 水：給水タンクに入れる
- カップ

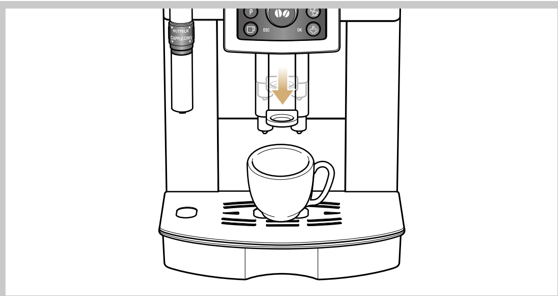
コーヒー粉を入れる前にお読みください

- カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）のモードではコーヒー粉は使えません。
- 電源が切れているときにコーヒー粉を入れないでください。製品の内部にコーヒー粉が飛び散り、故障の原因となります。
- 一度に入れられるコーヒー粉の量は、本製品に付属の計量スプーン 1 杯（約 14g）までです。それ以上入れると故障の原因となります。1 杯ごとにコーヒー粉を入れてください。

1 パウダー投入口にコーヒー粉を入れる



2 カップ受けにカップを置き、コーヒー抽出口をカップに近づける



- 粉を使って抽出する場合は、1 杯ずつしかいれることができません。

3 （抽出量ダイヤル）を回して、抽出量を選ぶ

4 （抽出量ダイヤル）を押して、「コーヒーパウダー」を選ぶ



5 （カップボタン）を押す

- コーヒーの抽出が始まり、抽出の進行状況がディスプレイに表示されます。
- 「**コーヒーパウダーヲ イレル**」とディスプレイに表示されたら、コーヒー粉を入れ、（カップボタン）を押してください。
- 抽出が終わると、自動で止まります。

ふわふわのミルクで

カプチーノをつくる

スチームで泡立てた牛乳をエスプレッソに注いだものがカプチーノです。

用意するもの

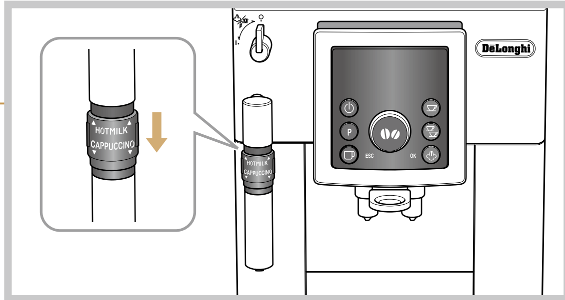
- コーヒー豆
- 水：給水タンクに入れる
- 牛乳 （新鮮でよく冷やした成分無調整、乳脂肪分 3.0%以上のもの）
- カップ
- ミルクジャグ

1 ミルクジャグに牛乳を入れる

- 牛乳はミルクジャグの容量の半分以上入れないでください。牛乳があふれることがあります。

2 フロス調整つまみを「CAPPUCCINO」側（下側）にする

- 「CAPPUCCINO」側は牛乳の泡立てと温め、「HOT MILK」側は牛乳の温めができます。

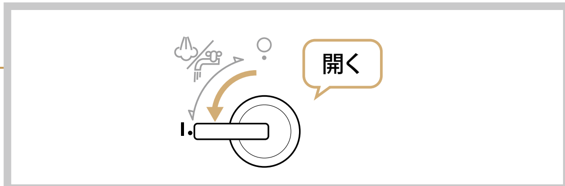


3  を押す

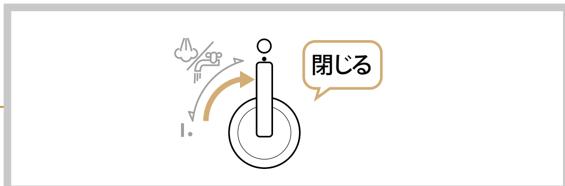
- 「ヨネツチュウ シバラクオマチクダサイ」と表示されます。

4 「スチームツマミヲ マワス」と表示されたら、スチームつまみを開く

- 空のカップをフロッサーの下に近づけ、スチームつまみを開き、空ぶかししてスチーム管の余分な水分を取り除いてください。

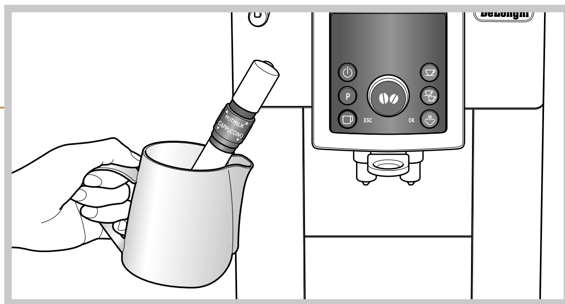


5 スチームつまみを閉じる



6 フロッサーを外側に向け、1 のミルクジャグの中に入れる

- フロッサーの黒い部分は牛乳の中に入れないでください。
- フロッサーの先端がミルクジャグの底に触れないようにしてください。



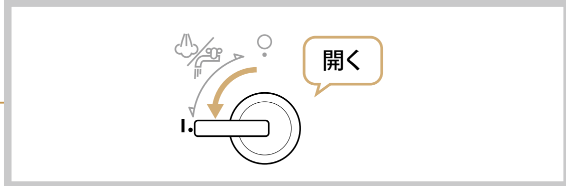
使う

（つづく）

ふわふわのミルクで

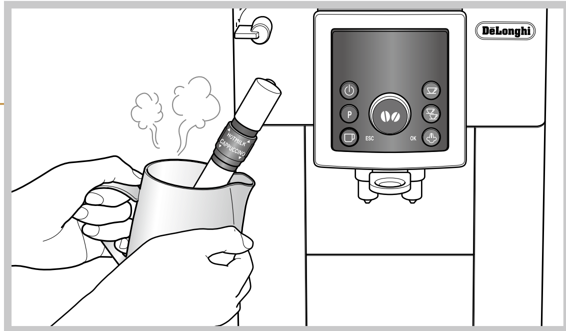
カプチーノをつくる（つづき）

7 スチームつまみを開く



- フロッサーからスチームが出ます。牛乳に泡ができ、カサが増します。
- きめ細かい泡が出るまで、スチームで泡立てます。（泡立ての目安：60 ～ 65℃）
- 3 分以上連続でスチームを出すことはできません。

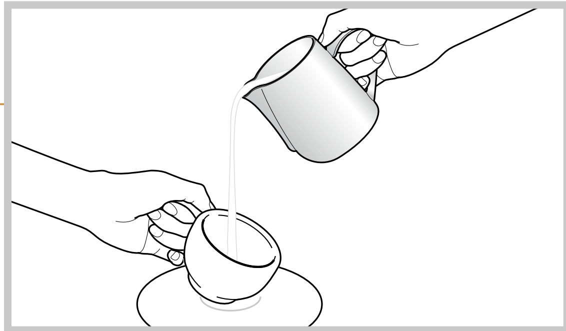
8 お好みの泡ができたら、スチームつまみを閉じる



注　意

- スチームを止める前にミルクジャグをはずさないでください。牛乳が飛び散って、やけどの原因となります。

9 エスプレッソに牛乳を注ぐ（エスプレッソのいれかたは 16 ページ）



①カップを持って傾け、ミルクを 10cm くらいの高い位置からゆっくり注ぐ

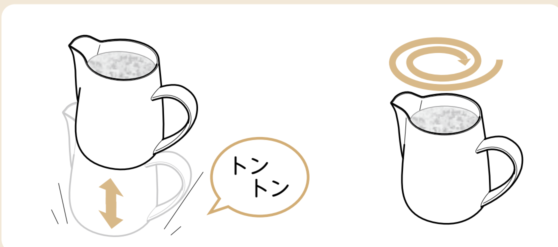
②カップの中の量が 1/3 になったら、ミルクジャグをカップに近づけて注ぐ

③カップの中心に牛乳が浮かび上がってきたら、カップを水平に戻す

ヒント▶▶

きめ細かい泡をつくるコツ

▶ミルクジャグを台の上でトントンと上下に動かしたり、円を描くように中の牛乳をぐるぐる回したりして、空気とよく混ぜ合わせると泡が細かくなります。



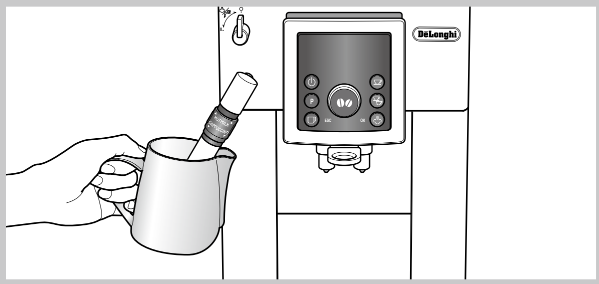
デロンギの Web サイトにもフォームミルクのつくりかたを掲載しています。
URL ▶ http://www.delonghi.co.jp/

フロッサーを掃除する　フロッサーを使ったときは毎回

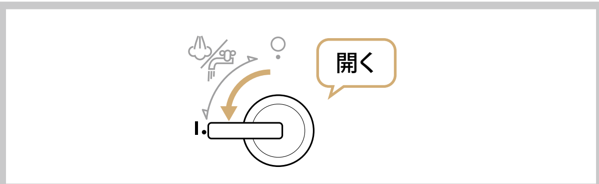
1. 洗ったミルクジャグに水を半分ほど入れる

2.  を押す

3. フロッサーを外側に向け、1 のミルクジャグの中に入れる



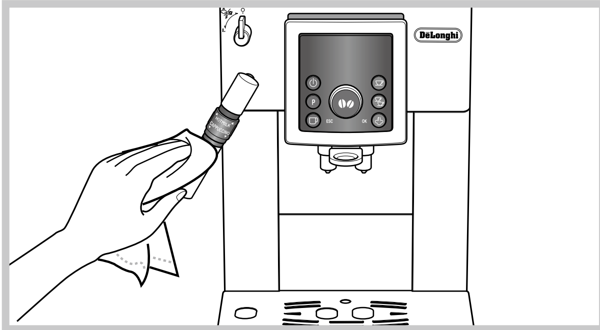
4.「スチームツマミヲ マワス」と表示されたら、スチームつまみを開く



5. 数秒したら、スチームつまみを閉じる



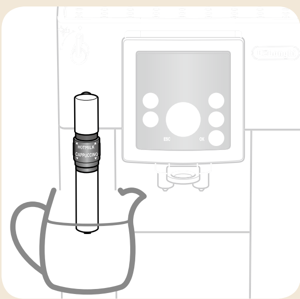
6. フロッサーを布巾で拭く



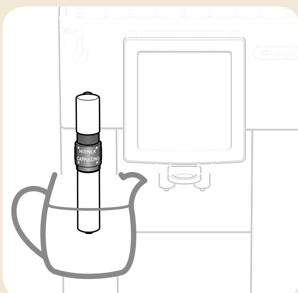
使う

各メニューに合ったミルクの泡立てかたのコツ

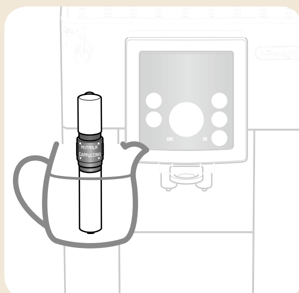
●カプチーノ
フロス調整つまみを「CAPPUCCINO」側にして、フロッサーの先がミルクに浸かる程度で泡立てます。



●カフェラテ
フロス調整つまみを「HOT MILK」側にして、フロッサーの先を 2 〜 3cm ミルクに差し込んで泡立てます。



●カフェオレ
フロス調整つまみを「HOT MILK」側にして、フロッサーの先をミルクに深めに差し込んで泡立てます。



アイスメニュー

アイス・カフェラテ

冷たいミルクにエスプレッソを注いでつくる、定番ドリンクです。

材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）
牛乳…………………………………… 120mL

つくりかた

1 **お好みの濃さのエスプレッソを約 40mL 抽出する。**
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、 を押すと、約 40mL 抽出されます。

2 **グラスにたっぷりの氷を入れ、冷たいミルクを注ぐ。**

3 **2 に 1 を入れ、お好みでガムシロップを加える。**
エスプレッソを注ぐ際には、氷にあてるよう静かに注ぎます。

アフォガート

アフォガートとはイタリア語で「溺れる」という意味。アイスクリームがエスプレッソの中で溺れているように見えることから名づけられました。

材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）
市販のバニラアイス……約 70 ～ 100g

つくりかた

1 **お好みの濃さのエスプレッソを約 40mL 抽出する。**
抽出量を「エスプレッソ」に設定して、 を押すと、約 40mL 抽出されます。

2 **バニラアイスを冷やしたグラスに入れる。**

3 **2 に 1 を注ぐ。**
お好みで生クリームやチョコレートソースなどをかけてください。

カフェ・シャケラート

抽出したてのエスプレッソを氷で一気に冷やすため、芳醇な味と香りはそのままです。イタリアで広く愉しまれるアイスコーヒーです。

材料（1 杯分）

コーヒー豆（深煎り）
砂糖（グラニュー糖）………… 約 20g

つくりかた

1 **お好みの濃さのエスプレッソを約 60mL 抽出する。**
抽出量を「エスプレッソ LARGE」に設定して、 を押すと、約 60mL 抽出されます。

2 **シェイカーに砂糖（グラニュー糖）を入れる。**

3 **2 に 1 を入れてよく混ぜ、砂糖を溶かす。**

4 **氷を加えふたをして強く振る。**
氷をシェイカーの壁にぶつけるよう強く振ります。

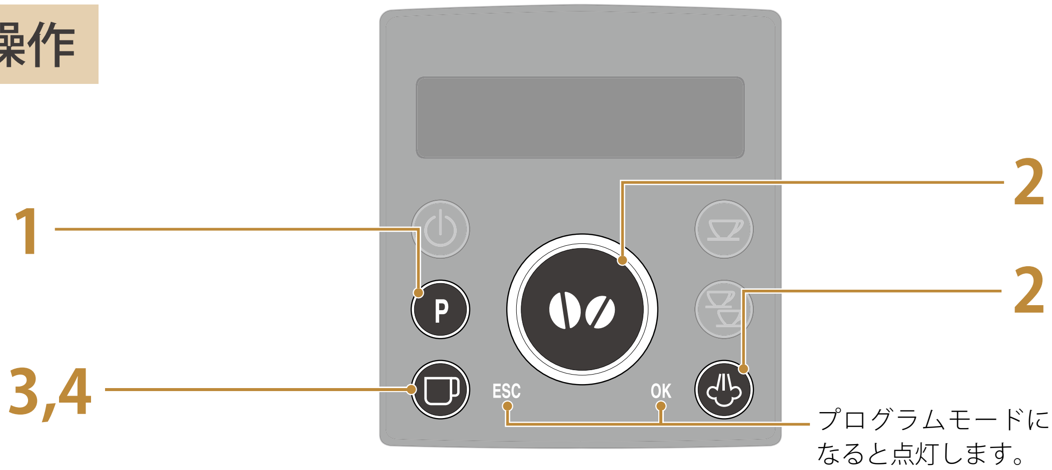
5 **4 のシェイカーが冷えたら、中身をグラスに注ぎ入れる。**
この時、中の氷が落ちないようにふたを半開きにして注いでください。

※シェイカーがない場合は、グラスに氷を入れてエスプレッソを約 60mL 注ぎ、お好みでガムシロップなどを加えてください。

プログラムモード（メニュー設定）

Ⓟを押すとプログラムモードになり、以下の項目の設定ができます。詳しい設定方法は、それぞれのページをご覧ください。

基本操作



1 プログラムモードにする：Ⓟを押す

2 設定メニューを選んで決定する：ダイヤルを回して（OK）を押す

3 設定を途中でやめる：（ESC）を押す

4 プログラムモードを終了させる：（ESC）を押す

メニュー一覧

設定メニューと内容	表示	設定項目	説明ページ
内部洗浄 本体内部の温め・洗浄をします。	ナイブセンジョウ		26 ページ
石灰除去 内部にたまった石灰分を除去します。	ジョセッカイ		34 ページ
時刻設定 現在の時刻を設定します。本体内蔵の時計を現在の時刻に合わせます。 オートスタート機能を使う場合に必要です。	ジコクセッテイ		26 ページ
オートオフの設定 自動で電源が切れる時間を設定します。	オートオフ	**2 ジカンゴ→ 3 ジカンゴ→ 15 フンゴ→ 30 プンゴ→ 1 ジカンゴ** お買い上げ時は「**2 ジカンゴ**」に設定されています。	27 ページ
オートスタートの設定 自動で電源が入る時刻を設定します。	オートスタート	ON ? OFF ?	27 ページ
抽出温度の設定 コーヒーを抽出する湯温を設定します。	オンドセッテイ	**ヒクメ→フツウ→タカメ** お買い上げ時は「**フツウ**」に設定されています。	28 ページ
節電機能の設定 節電機能を使う設定にした場合、約 1 分操作しないと節電モードになります。	セツデンモード	お買い上げ時は、節電する設定になっています。（メニュー選択時に が表示）	28 ページ

（つづく）

プログラムモード（つづき）

設定メニューと内容	表示	設定項目	説明ページ
水硬度の設定 コーヒーをいれるときに使う水の硬度を設定します。	ミズコウドセッテイ	レベル：1～4 お買い上げ時は、1 に設定されています。	13 ページ
言語設定 ディスプレイに表示される言語を変更したいときに設定します。	ゲンゴセッテイ	OK ボタンヲ オス ニホンゴヒョウジ	28 ページ
ブザー音設定 ボタンを押したときなどのブザー音を鳴らす・鳴らさないの設定です。	ソウサカクニンオン（ビープ）	お買い上げ時は鳴る設定になっています。（メニュー選択時に ✱ が表示）	29 ページ
リセット 設定をお買い上げ時の設定に戻します。	プログラムリセット	ヨロシイデスカ？	29 ページ
使用状況の表示 いれたコーヒーの杯数や石灰除去などの履歴を表示します。	ソウサリレキ	コーヒー ハイスウ　0 ジョセッカイ カイスウ　0 ショウスイリョウ（リットル）　0	29 ページ

内部洗浄

1. P を押す
2. 「ナイブセンジョウ」を表示させ、（OK）を押す
3. 「ヨロシイデスカ？」と表示されたら、（OK）を押す
   - 内部洗浄が始まり、コーヒー抽出口からお湯が出ます。

時刻設定

お知らせ

以下の場合は 2 日ほどで設定がリセットされます。時刻設定をし直してください。
- **主電源を切った状態**
- **電源プラグをコンセントから抜いた状態**

1. P を押す
2. を回して「ジコクセッテイ」を表示させ、（OK）を押す
3. を回して「時」を合わせ、（OK）を押す
4. を回して「分」を合わせ、（OK）を押す
5. （ESC）を押す
   - 設定終了です。

オートオフの設定

1. を押す
2. を回して「オートオフ」を表示させ、（OK）を押す
3. を回して電源が切れるまでのご希望の時間を表示させ、（OK）を押す
4. （ESC）を押す
   - 設定終了です。

オートスタートの設定

お知らせ

オートスタートの設定をする前に、時刻設定をしてください。（26 ページ）

1. を押す
2. を回して「オートスタート」を表示させ、（OK）を押す
3. を回して「ON?」を表示させ、（OK）を押す
4. を回して「時」を合わせ、（OK）を押す
5. を回して「分」を合わせ、（OK）を押す
   - が表示されます。
6. （ESC）を押す
   - 設定終了です。
   - オートスタートの設定は、プログラム設定モードで「**オートスタート**」を選択して、の有無で確認してください。

オートスタートさせたくない場合は

1. 手順 3 で、「OFF?」を表示させ、（OK）を押す
   - の表示が消えます。

プログラムモード（つづき）

抽出温度の設定

コーヒーは、湯の温度によっても味が変わります。お好みで設定してください。お買い上げ時は、「フツウ」に設定されています。

1. P を押す
2. を回して「オンドセッテイ」を表示させ、（OK）を押す
3. を回してご希望の温度「フツウ」「タカメ」「ヒクメ」を選択し、（OK）を押す
4. （ESC）を押す
   - 設定終了です。

節電機能の設定

お知らせ

節電モードのときに操作しようとすると、予熱のために操作が可能になるまで数分間待つ必要があります。

1. P を押す
2. を回して「セツデンモード」を表示させ、（OK）を押す
3. を回して「ON?」「OFF?」を表示させ、（OK）を押す
   - 「ON」を選択すると、が表示されます。
4. （ESC）を押す
   - 設定終了です。

言語設定

1. P を押す
2. を回して「ゲンゴセッテイ」を表示させ、（OK）を押す
3. を回して希望の言語を表示させ、（OK）を押す
4. （ESC）を押す
   - 設定終了です。

ブザー音設定

1. P を押す
2. を回して「ソウサカクニンオン（ビープ）」を表示させ、（OK）を押す
3. を回して「ON?」を表示させ、（OK）を押す
   - 「ON」を選択すると、が表示されます。
   - 解除する場合は「off」を表示させ、（OK）を押してください。
     の表示が消えます。
4. （ESC）を押す
   - 設定終了です。

リセット

メニュー設定と「マイコーヒー」の抽出量をお買い上げ時の設定に戻します。
リセットされないメニュー：時刻、履歴

1. P を押す
2. を回して「プログラムリセット」を表示させ、（OK）を押す
3. 「ヨロシイデスカ？」を表示させ、（OK）を押す
   - 設定終了です。

使用状況の表示

これまで操作した履歴を表示します。

1. P を押す
2. を回して「ソウサリレキ」を表示させ、（OK）を押す
   - を回すと、履歴項目が順に表示されます。
3. 確認が終わったら、（ESC）を 2 回押す

履歴項目（ディスプレイ表示）	内容
コーヒー ハイスウ	抽出したコーヒーの杯数
ジョセッカイ カイスウ	石灰除去した回数
ショウスイリョウ（リットル）	使った水のリットル数

お手入れ

いつも清潔・快適にお使いいただくために、エスプレッソマシンをお手入れしてください。
定期的なお手入れと、必要なときにするお手入れがあります。

お手入れに関するお願い

- ベンジン・シンナー・アルコール・研磨剤・漂白剤は、使わないでください。（傷が付いたり、変色したりする原因）
- たわし類・メラミンスポンジは、使わないでください。（傷が付く原因）
- 食器洗い機・食器乾燥機は使わないでください。（変形する原因）

一日の終わりにするお手入れ

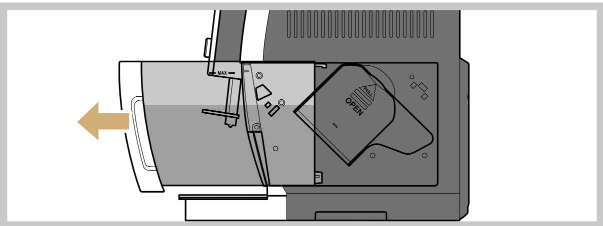
抽出ユニット

1. ⏻ を押して電源を切る

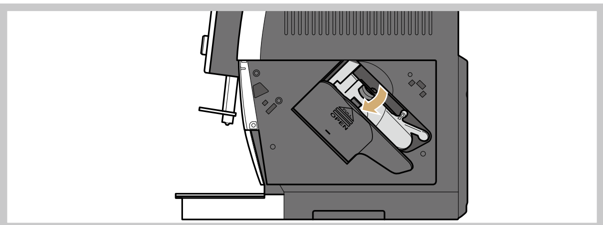
注　意

- 抽出ユニットのお手入れは、必ず電源を切ってから始めてください。故障の原因となります。

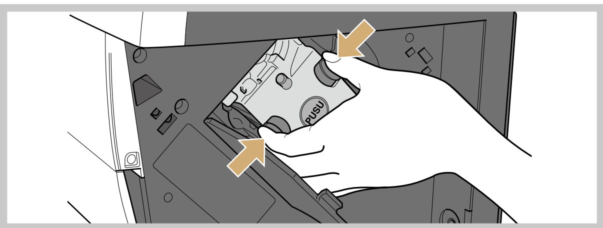
2. 給水タンクをはずす



3. 抽出ユニットふたを開ける



4. 抽出ユニットの赤いボタン（2 カ所）を押しながら、抽出ユニットを手前に引いて取り出す



5. 抽出ユニットを約 5 分間水に浸けた後、流水で洗い流す

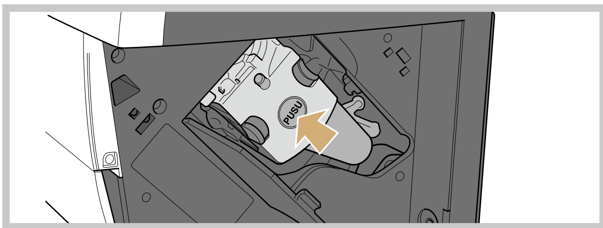
注　意

- 洗剤を使ったり、食器洗い機で洗ったりしないでください。故障の原因となります。

6. 付属のクリーニングブラシで、抽出ユニット受け部周辺のカスを取り除く

7. 抽出ユニットを抽出ユニット受け部にはめて､「PUSH」と表示されているところを押し、はめ込む

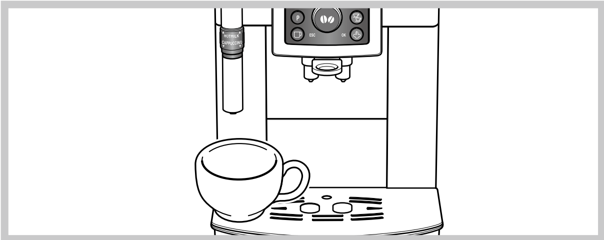
- はめ込みにくい場合は、赤いボタンを軽く押しながらはめ込んでください。



8. 抽出ユニットふたを閉め、給水タンクを取り付ける

フロッサー・スチームノズル

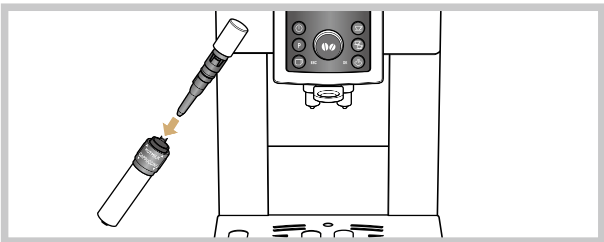
1. カップなどをフロッサーの下に置く



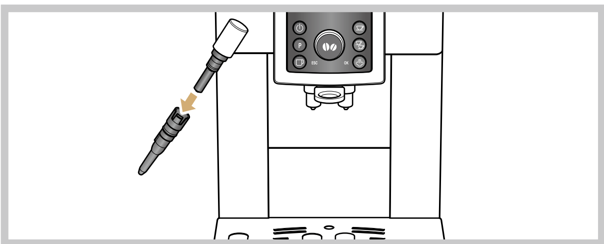
2. スチームつまみを開いて、お湯を数秒間出した後、スチームつまみを閉じる



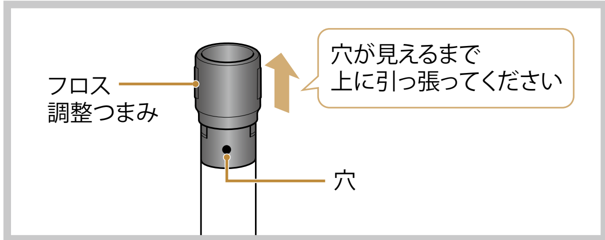
3. 2 から 2～3 分後、フロッサーを外側に向け、下に引っ張ってはずす



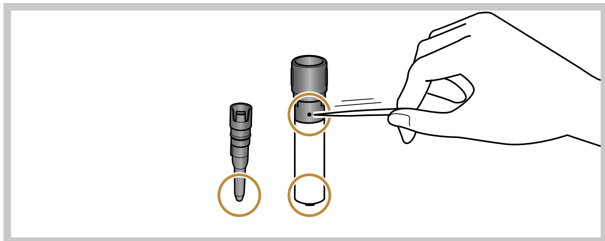
4. スチームノズルを下に引っ張ってはずす



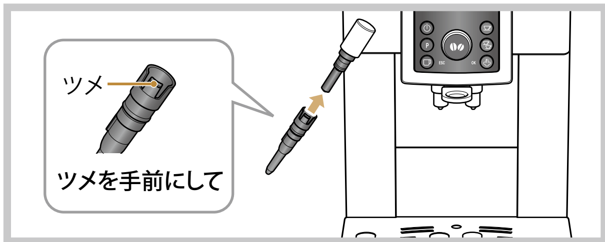
5. フロス調整つまみを上に引っ張る



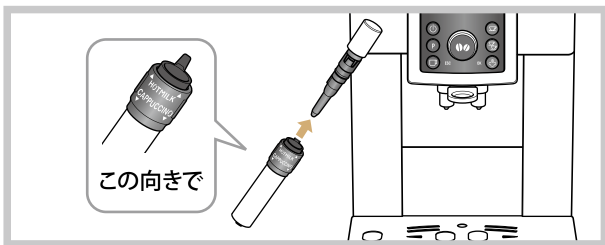
6. 水洗いする
   - フロッサーの穴とスチームノズルの穴によごれが詰まっていたら、爪楊枝など先の細いもので掃除してください。



7. スチームノズルを取り付ける



8. フロス調整つまみを元に戻し、フロッサーを取り付ける



（つづく）

お手入れ（つづき）

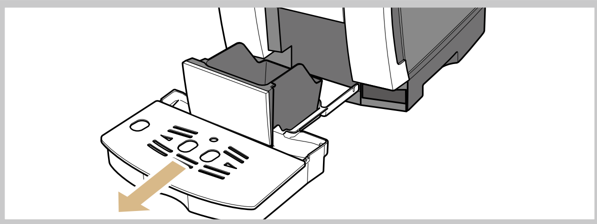
一日の終わりにするお手入れ（つづき）

給水タンク

1. 給水タンクをはずして水を捨てる
2. 給水タンクに水を入れ、軽く振って中を洗い、水を捨てる
3. 給水タンクの外側の水分を布巾で拭き取り、自然乾燥させる

トレイ

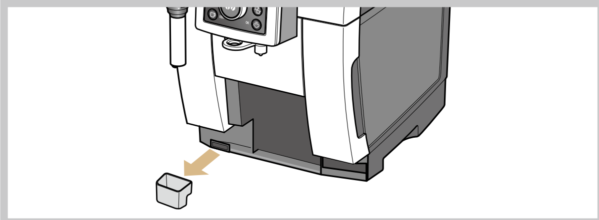
1. トレイを引き出して水を捨て、スポンジで水洗いする



2. 乾いたら、元に戻す

カス受け・水滴受け

1. トレイを引き出す
2. 水滴受けを手前に引っ張ってはずし、水滴を捨てる



3. カス受けをトレイからはずして、カスを捨て、スポンジで水洗いする
4. 乾いたら、元に戻す

カップ受け

1. はずして水洗いする
2. 乾いた布巾で拭く

定期的にするお手入れ

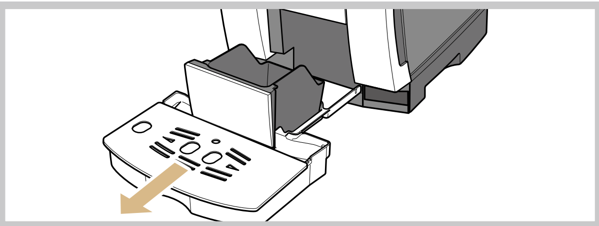
本体内部　1カ月に1回程度

1. 主電源スイッチを切る（9ページ）

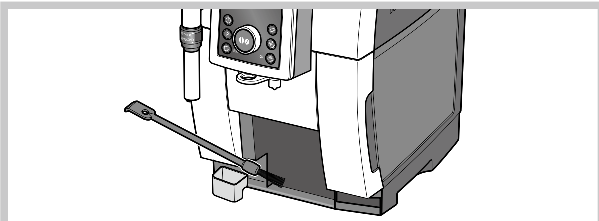
注　意

● 本体の下の掃除は、必ず主電源を切ってから始めてください。感電の原因となります。

2. トレイを引き出す



3. コーヒーの粉などを付属のクリーニングブラシ、またはかたく絞ったぬれ布巾で取り除く

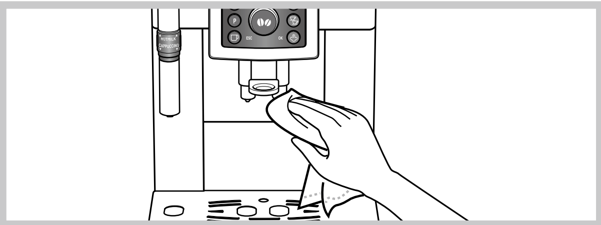


4. トレイを元に戻す

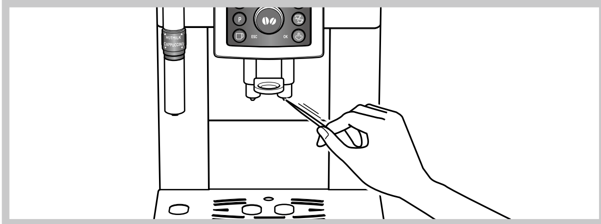
抽出口 1カ月に1回程度

● 抽出口が詰まると、コーヒーが抽出されなかったり、抽出が遅くなったりします。

1. 水にぬらしてかたく絞った布巾で、抽出口を拭く



2. 抽出口が詰まっていたら、爪楊枝などでよごれを取り除く



必要なときにするお手入れ

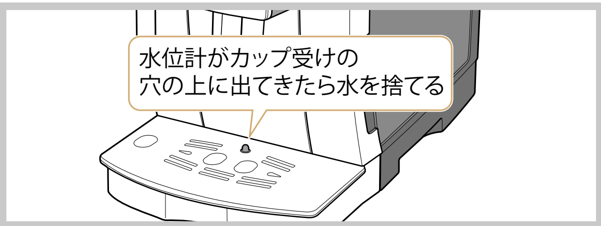
内部洗浄（手動）

1週間以上使わなかった場合
より衛生的に保つ場合
より熱いコーヒーをいれたい場合

26ページをご覧ください。

トレイ 水位計が上がってきたら

32ページの「トレイ」をご覧ください。



カス受け

「カスウケヲ　カラニスル」が表示されたら

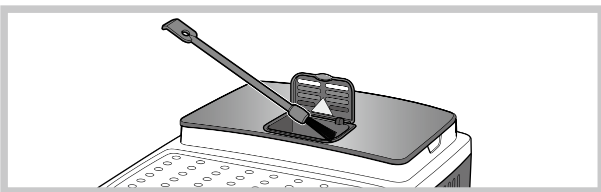
32ページの「カス受け・水滴受け」をご覧ください。

● 「**カスウケヲ カラニスル**」が表示されたら、カスがたまっていなくてもお手入れしてください。

よごれたときにするお手入れ

パウダー投入口

コーヒーの粉がたまっていたら、付属のクリーニングブラシで取り除く



豆ホッパー

乾いた布巾で拭く

● 主電源スイッチを切ってください。
● 水などを入れたり、ぬらしたりしないでください。故障の原因になります。

お手入れ（つづき）

石灰の除去 所要時間：約 30 分

使っているうちに、水に含まれる石灰成分が内部に付着します。定期的に取り除かないと故障の原因になるため、エスプレッソマシンが定期的に「**ジョセッカイ**」と表示します。表示されたら、次の手順で石灰の除去をしてください。

注　意

● デロンギ全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用してください。クエン酸や食酢などを使用すると、故障の原因となります。

1. 電源が入っているときに、P を押す

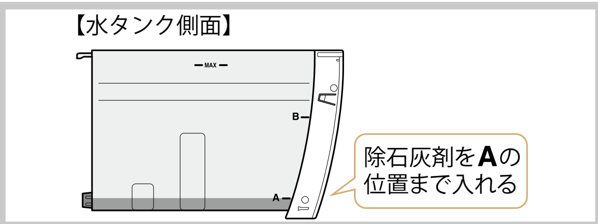
2. を回して、「ジョセッカイ」を表示させ、（OK）を押す

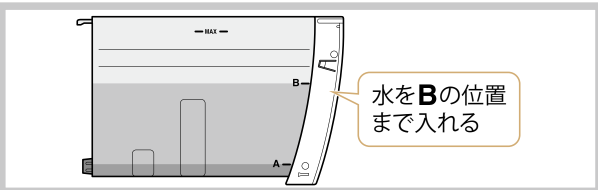
3.「ヨロシイデスカ？」と表示されたら、を押す

※キャンセルする場合は（OK）を押す前に、（ESC）を押します。一度確定すると除石灰作業はキャンセルできませんので、ご注意ください。

4.「ジョセッカイザイヲ イレル ヨロシイデスカ？」と表示されたら、給水タンクの水をすべて捨てる

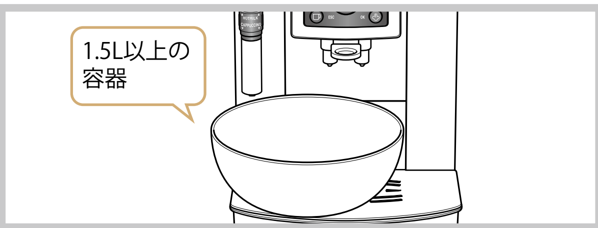
5. 給水タンクに除石灰剤を入れた後、水を入れる





6. 容量が 1.5L 以上の容器をフロッサーの下に置き、を押す

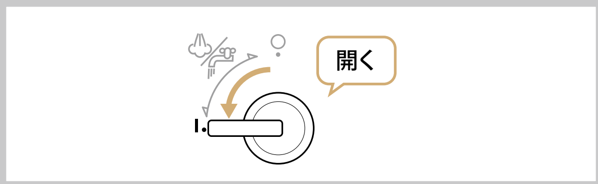
●「**スチームツマミヲ マワス**」と表示されます。



7. スチームつまみを開く

● フロッサーからお湯が出ます。

● 一時停止させたい場合は、つまみを閉じてください。つまみを開くと再開します。



●「ジョセッカイジッコウチュウ」と表示されます。

● 除去中は、自動でお湯が出たり止まったりします。

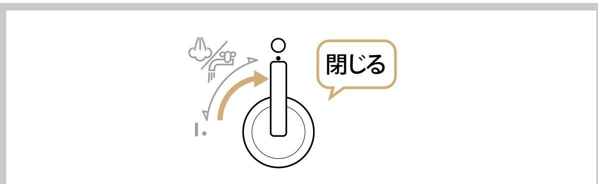
8.「ミズタンクニ ミズヲ イレル」と表示されたら、フロッサーの下に置いた容器を空にした後、再度フロッサーの下に置く

9. 給水タンクをはずしてよく水ですすぎ、MAX の線まで新しい水を入れて本体に取り付ける

●「**ナイブセンジョウ**」と表示され、フロッサーからお湯が出ます。

10.「ナイブセンジョウ　カンリョウ　ヨロシイデスカ？」と表示されたら、スチームつまみを閉じる

● 石灰の除去が完了です。



表示一覧

ディスプレイに表示されるメッセージをまとめました。

メッセージ	説明	対処方法	参照ページ
エラー！トリアツカイセツメイショカクニン	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	● 主電源を切り、約 5 秒後に主電源を入れなおす。 ● 抽出ユニットを取りはずし、はめ込みなおす。 また、32 ページを参照して本体内部をお手入れしてください。	30 ページ
カスウケヲ カラニスル	カス受けがコーヒーカスでいっぱいになっています。	トレイを引き出し、たまっているコーヒーカスを捨ててください。 ・コーヒーカスを捨てるタイミングをお知らせします。カス受けがいっぱいになっていなくても、必ずコーヒーカスを捨ててください。	32 ページ
カスウケヲ セットスル	カス受けが正しくセットされていません。	トレイを正しい位置にセットしてください。	9 ページ
コーヒーパウダーヲ イレル	コーヒー粉からの抽出を選んでいるのに、コーヒー粉が入っていません。	コーヒー粉をパウダー投入口に入れる、またはコーヒー粉からの抽出選択を取り消してください。	20 ページ
ジョセッカイ	除石灰の時期を定期的にお知らせします。	石灰の除去をしてください。	34 ページ
デンゲンヲ OFF ニシテ チュウシュツユニットヲ セットスル	抽出ユニットがセットされていません。	抽出ユニットをセットしてください。	30 ページ
	抽出ユニットの動作不良などが考えられます。	● 主電源を切り、約 5 秒後に主電源を入れなおす。 ● 抽出ユニットを取りはずし、はめ込みなおす。 以上の手順で対処しても解決しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター（39 ページ参照）にご連絡ください。	
パウダー／マメリョウ チュウイ！	コーヒー豆／コーヒー粉の量が多すぎます。	濃度の設定を薄くする、または、コーヒー粉の量を調整してください。	15 ページ
マメホッパーニ コーヒーマメヲ イレル	豆ホッパーにコーヒー豆が入っていません。	コーヒー豆を豆ホッパーに入れてください。	16 ページ
	パウダー投入口（内部）が詰まっています。	付属のクリーニングブラシでお手入れください。	33 ページ
マメリュウドエラー グラインダーヲ アラメニ チョウセイ	豆の挽き具合（粒度）が細かすぎて、抽出が遅い（またはされない）状態です。	グラインダーノブを時計回りに 1 目盛回してください。 ※グラインダーノブは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。 以上の対処を数回繰り返しても解決しない場合は、抽出ユニットのお手入れをしてください。その後、スチームつまみを開いて給湯してから、再度コーヒーを抽出してください。	15 ページ 30 ページ
ミズタンクニ ミズヲ イレル	給水タンクの水が不足しています。	給水タンクに水を補充し、本体に正しくセットしてください。	12 ページ
ミズタンクヲ セットスル	給水タンクが正しくセットされていません。	しっかりと本体に押し込んでください。	12 ページ

故障かな？

以下を確認しても正常に動かない場合、当社サービスセンター（39 ページ参照）にご連絡ください。

症状		考えられる原因	対処のしかた
コーヒーがぬるい		エスプレッソの温度は 67 ～ 70℃前後が理想とされています。 一般的なドリップコーヒー（85℃前後）と比べてぬるく感じることがありますが、異常ではありません。	
		カップが温まっていない	給湯機能を使ってカップを湯煎してください。（18 ページ）
		本体内部が温まっていない	手動内部洗浄を行い本体内部を温めてください。（26 ページ）
		抽出温度の設定が低い	プログラムモードで抽出温度を「**タカメ**」に設定してください。（28 ページ）
コーヒーがクリーミーでない（クレマがない／少ない） 抽出が早すぎる		コーヒー豆量またはコーヒー粉量に対して、抽出量が多い	コントロールノブを回して調整してください。（15 ページ）
	コーヒー豆からの抽出	コーヒー豆の挽き具合が粗い	グラインダーノブを、反時計回りに 1 目盛回して調整してください。（15 ページ）
	コーヒー豆からの抽出	適切な豆を使用していない	新鮮なやや深煎りの豆を使用してください。（14 ページ）
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が少ない	投入するコーヒー粉の量を増やしてください。（最大 14g）
	コーヒー粉からの抽出	適切なコーヒー粉を使用していない	新鮮なエスプレッソ用の粉（極細挽き～細挽き）を使用してください。
抽出が遅い （ポタポタとしか抽出されない） 抽出されない		抽出口・抽出ユニットが目詰まりしている	抽出口・抽出ユニットをお手入れしてください。（30、33 ページ）
	コーヒー豆からの抽出	濃度の設定が濃い	コントロールノブを押して調整してください。（15 ページ）
	コーヒー豆からの抽出	コーヒー豆の挽き具合が細かい	グラインダーノブを、時計回りに 1 目盛回して調整してください。（15 ページ）
	コーヒー粉からの抽出	コーヒー粉の量が多い	投入するコーヒー粉の量を減らしてください。 ※ 粉を 14g（最大量）以上入れてしまった場合は、本体内部および抽出ユニットのお手入れをしてから再度抽出してください。（30、32 ページ）
	コーヒー粉からの抽出	電源が切れているときにコーヒー粉を投入した	本体内部・抽出ユニットのお手入れをした後、再度抽出してください。
抽出されない		給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。
		給水タンクが正しくセットされていない	給水バルブが開くように給水タンクをしっかりと本体に押し込んでください。
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない		片方の抽出口が詰まっている	ブラシや爪楊枝などを使って、抽出口や抽出ユニットのコーヒー粉の詰まりを取り除いてください。（33 ページ）
		マシンが水平に設置されていない	水平に設置してください。

症状	考えられる原因	対処のしかた
スチームつまみを開けても蒸気が出てこない	を押していない	を押し、「**スチームツマミヲ マワス**」と表示されたら、スチームつまみを開けてください。（21、22 ページ）
	給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。
	スチームノズルが目詰まりしている	フロッサー・スチームノズルのお手入れをしてください。（31 ページ）
蒸気が水っぽい	蒸気が適温に達していない	を押し、「**スチームツマミヲ マワス**」と表示されたら、スチームつまみを開けてください。（21、22 ページ）
蒸気が急に出なくなる	蒸気を出し始めて 3 分が経過したため、安全装置が作動し、蒸気が止まった	スチームつまみを閉じ、しばらくしてから再度スチームつまみを開いてください。
	給水タンクに水がない	給水タンクに水を入れてください。
カフェ ジャポーネ抽出中に音がする	エスプレッソとは違った抽出方法でいれています。 カフェ ジャポーネ抽出中に音がする場合がありますが、故障ではありません。	
を押しても電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない	電源プラグがコンセントに差し込まれていることを確認してください。
	主電源が切れている	本体背面の主電源スイッチを押して、主電源を入れてください。（11 ページ）
	スチームつまみが開いている状態でを押した	スチームつまみを閉じてください。（12 ページ）
抽出ユニットが取りはずせない	本体の電源が入った状態で、取りはずそうとした	抽出ユニットは、電源が入っていると、取りはずせません。 本体の電源を切ってから取りはずしてください。（30 ページ） ※無理にはずすと故障の原因になります。
トレイから蒸気が出る	以下の場合、トレイから蒸気が出たり、トレイにお湯が少量たまったりしますが、異常ではありません。 ・を押して蒸気の準備をしているとき ・スチーム使用後、スチームつまみを閉じたとき ・スチーム使用直後に内部洗浄を行ったり、コーヒーを抽出したとき	

美味しいカプチーノができない？

思うように美味しいカプチーノができない場合には、以下の点をチェックしてください。

状態	考えられる原因	対処のしかた
牛乳の泡立ちが悪い ＝ フォームミルクのできが悪い	鮮度、温度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分 3.0％以上の牛乳を使ってください。
	泡立て用の器（ミルクジャグ）の形が不適当	口径が小さく深めのもの（金属製）を使ってください。
	フロッサー、スチームノズルの穴の目詰まり	フロッサー、スチームノズルをお手入れしてください。（31 ページ）

仕様

型式番号		ECAM23420	
定格	電圧／周波数	交流 100V　50 ／ 60Hz	
	消費電力	1450W	
外形寸法		約幅 238 ×奥行き 430 ×高さ 350（mm）	
質量		約 9kg	
給水タンク容量		MAX のラインまで 1.8L（給水バブル式）	
豆ホッパー容量		250g	
豆量設定		**1 杯抽出**	**2 杯抽出**
		約 6 ～ 11g	約 10 ～ 14g
コーヒー抽出量	マイコーヒー	初期設定 30mL	初期設定 60mL
	エスプレッソ	約 40mL	約 80mL
	エスプレッソ（ラージ）	約 60mL	約 120mL
	ロングコーヒー	約 90mL	約 180mL
	ロングコーヒー（ラージ）	約 120mL	約 240mL
	カフェ ジャポーネ（レギュラーコーヒー）	約 100 ～ 250mL の間で設定できます。	—
詳しくは 15 ページをご参照ください		※「マイコーヒー」は抽出量を変更することができます。	
カス受け容量		14 回分	7 回分
コーヒーパウダー		使用可（最大 14g）	
ポンプ圧		15 気圧	
グラインダー		コーン式コーヒーグラインダー	
材質	本体	ABS 樹脂、PC ／ ABS 樹脂	
	給水タンク	AS 樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	

RoHS

この製品は欧州 RoHS 指令に適合した製品です。

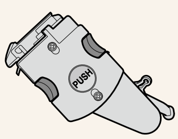
欧州 RoHS 指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。

この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

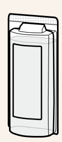
別売品

以下の部品は、お求めの販売店または当社オンラインショップでご購入いただけます。

■**抽出ユニット**



■**全自動エスプレッソマシン用除石灰剤**（2 個入り）



型式番号：DSCL-100X2

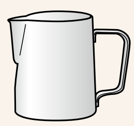
■**水硬度チェッカー**



型式番号：WHC-10032

■**ステンレス製ミルクジャグ**

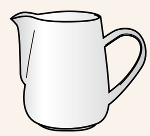
容量：350mL
素材：18/10 ステンレス



型式番号：MJD350

■**ステンレス製ミルクジャグ**

容量：400mL
素材：18/8 ステンレス



型式番号：MJD400

デロンギ・ジャパン オンラインショップ　URL ▶ http://shop-casa-delonghi.com/

アフターサービスについて

1）使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、36～37ページ「故障かな？」を調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- **使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる**
- **本体に水などの液体をこぼした**
- **電源コード、電源プラグが変形／破損している**
- **本体に強い衝撃を与えた**
- **取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない**

2）**万一、故障／損傷した場合は**

保証書に記載されている販売店に、**1. お求め時期　2. 製品名と型式番号　3. 故障の状況**　を連絡のうえ、修理を依頼してください。

なお、当社サービスセンターに依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。宅配便の場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

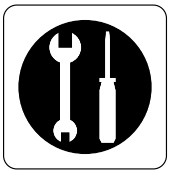
3）保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4）**補修用性能部品の保有期間について**

当社では、この全自動エスプレッソマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5）**まごころ点検のおすすめ**



長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日	年	月	日

6）**デロンギ再資源化システムについて**

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。あらかじめご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいはホームページ（下記参照）にてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間：土、日、祝日を除く毎日 9:30～18:00）

コールセンター

TEL. 0120-804-280 ／ FAX. 045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫（株）内4号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**